

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



**ПРОГРАММА**

**УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## **2. Цели и задачи учебной практики.**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## **3. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья	Ведение процесса приемки сырья. Выполнение посортного учета поступления и расхода муки и другого сырья за смену. Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.	12	Концентрированно, ОУ	2	Соблюдение технологической последовательности при приемке сырья. Выполнение приемки и размещения сырья в зависимости от вида и сортности.  Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья	Проведение испытаний по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Использование результатов контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, сырья хлебопекарного,	36	Концентрированно, ОУ	2	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.  На основе полученных результатов анализа сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.  Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля качества сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.

		кондитерского и макаронного производств. Подбор сырья для правильной замены. Расчет необходимого количества заменителя. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.				Подбор сырья для правильной замены в соответствии с правилами взаимозаменяемости. Расчет необходимого количества заменителя в соответствии с существующей методикой. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при проведении теххимического контроля.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья	Организация процесса хранения сырья. Определение потерь сырья при хранении.	6	Концентрированно, ОУ	2	Составление плана размещения сырья для хранения в соответствии с требованиями, предъявляемыми к каждому виду сырья и действующей нормативной документацией; Определение потерь сырья при хранении в соответствии с существующей методикой и нормами проектирования предприятий.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	Организация и ведение процесса подготовки сырья к производству.  Подбор основных видов оборудования для подготовки сырья к производству. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	17	Концентрированно, ОУ	2	Организация процесса подготовки сырья к производству в соответствии с требованиями нормативной документации; ведение процесса подготовки сырья к производству с соблюдением технологической последовательности; Подбор оборудования для подготовки сырья в соответствии с технологическими требованиями в зависимости от вида сырья. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке предполагает наличие специального оборудования. Учебно-производственная лаборатория «Технохимический контроль производства».

Оснащение:

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов

Элекс-7,

- устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,



- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации.